

Workshop „Fermentieren von Gemüse und Kräutern“

Fermentieren ist eine alte und sehr bewährte Methode, Gemüse und Kräuter zu konservieren. Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme bleiben erhalten. Zudem ist der Geschmack von Sauergemüse einzigartig intensiv und höchst aromatisch. Diese traditionelle Konservierungsmethode ist kostengünstig, sehr nachhaltig und liegt voll im Trend. In diesem Workshop fermentieren wir nach einer kurzen theoretischen Übersicht gemeinsam Gemüse und Kräuter. Die selbst gemachten Kostproben können mit nach Hause genommen werden.

Für Material sind 10 Euro pro Person an den Kursleiter zu bezahlen!

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	75,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle Personen, die sich für das Thema Fermentieren interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten

Verfügbare Termine